

POLPETTONE DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di polpa di salmone conservata al naturale,
- 1 cipolla piccola,
- 1 carota piccola,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 uovo,
- 100 g di pangrattato,
- 70 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- yogurth,
- sale.

Mondate il salmone da eventuali residui di pelle e lisce, tritatelo finemente (o frullatelo) e amalgamatelo all'uovo, al parmigiano e a tanto yogurth quanto sarà necessario per ottenere un composto giustamente consistente.

Avvolgete il composto in un telo sottile dandogli la forma del polpettone e fatelo cuocere in abbondante acqua salata portata a bollore insieme con carota, cipolla e prezzemolo.

Lessate il polpettone nell'acqua tenuta in fremito per 40 minuti, quindi scolatelo e toglietelo dal telo facendo attenzione a non romperlo.

Servite il polpettone non appena si sarà raffreddato, tagliandolo a fette.